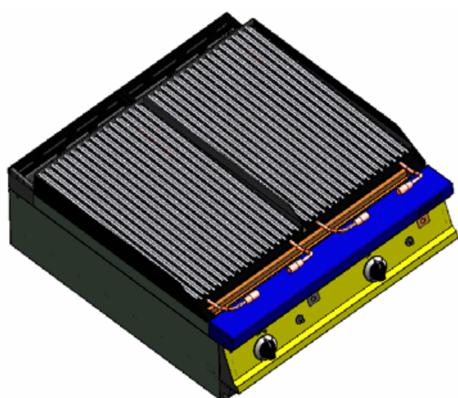
Instrucciones Generales para Instalación, uso y Mantenimiento
BARBACOA

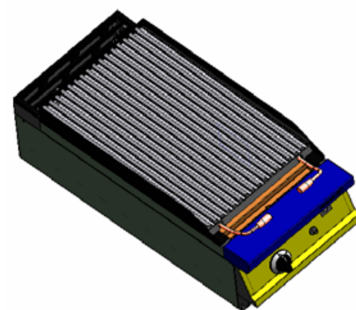
Instructions Génerales pour l´installation,l´utilisation et l´entretien
GRILL

Allgemeine bedinungssanleitung für Installation, Gebrauch und Wartung
GRILL

General instructions for istalation, useand maitenance
BARBECUE

Istruzioni generali per l installazione, l uso e la manutenzione
GRIGLIA BARBECUE





Mod: BG9-05

Mod: BG9-10

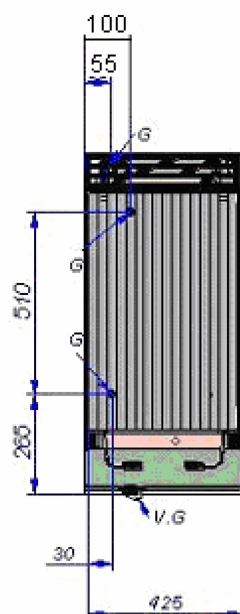
Mod: BG7-05

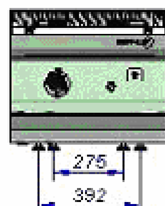
Mod: BG7-10

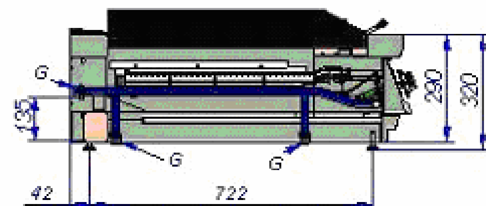


H016518

BG9-05





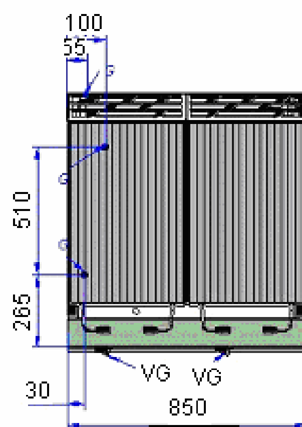


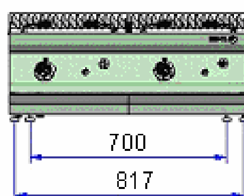
G: Entrada de gas
VG: Grifo de válvula gas

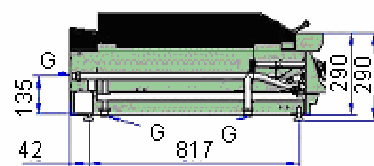
G: Gas inlet
VG: Gas valve tap

Fig.1

BG9-10







G: Entrada de gas
VG: Grifo de válvula gas

G: Gas inlet
VG: Gas valve tap

Fig.2

BG7-05

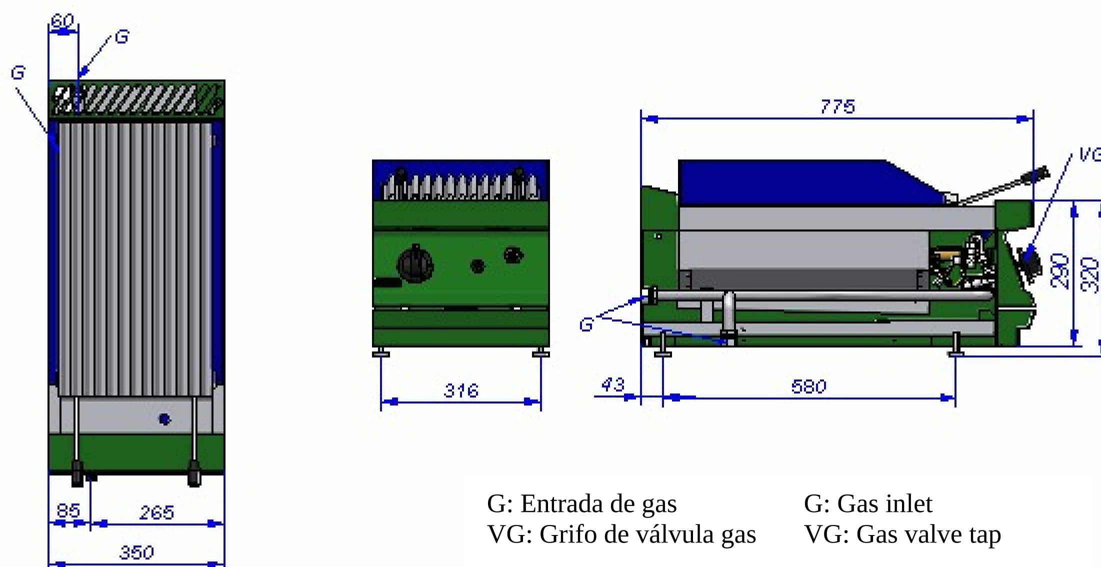


Fig.3

BG7-10

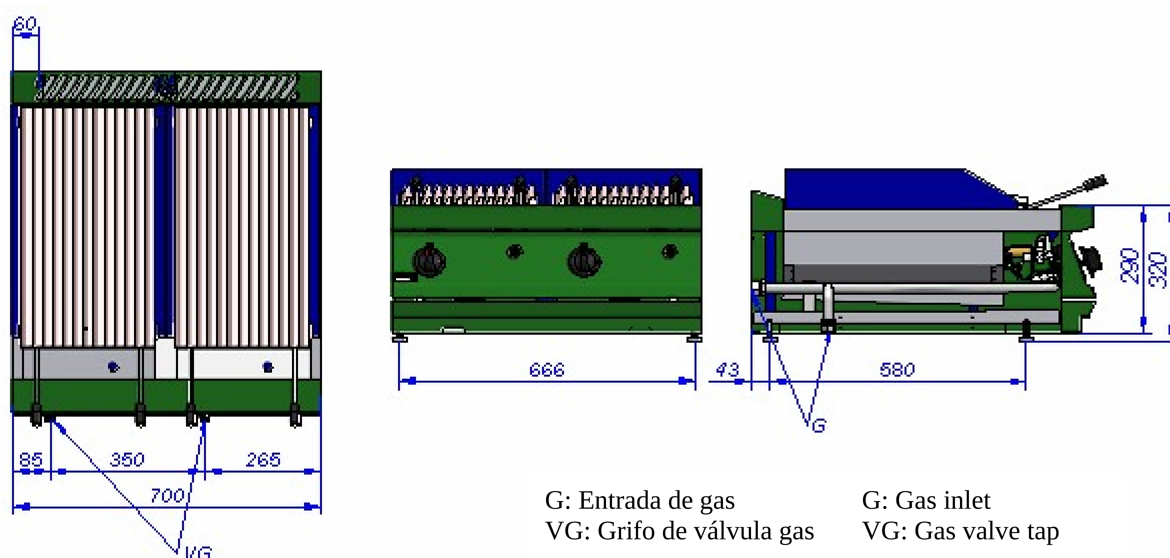


Fig.4

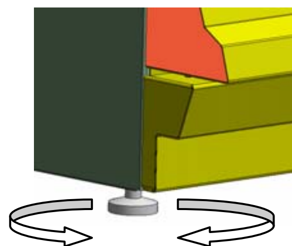


Fig.5

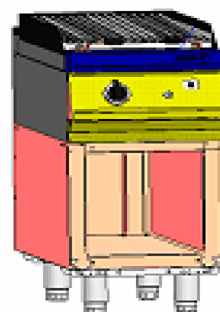
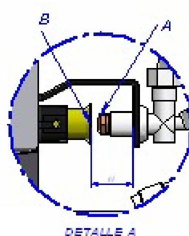


Fig.6



Fig.7



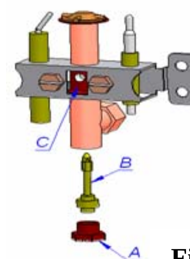


Fig.8

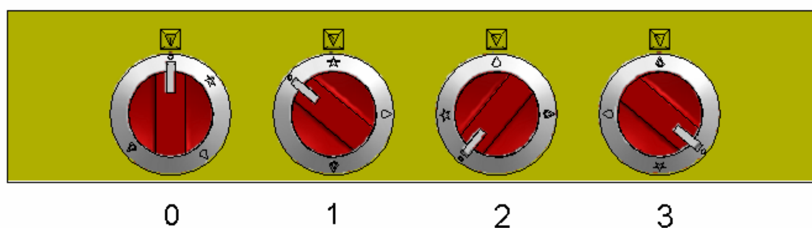


Fig.9

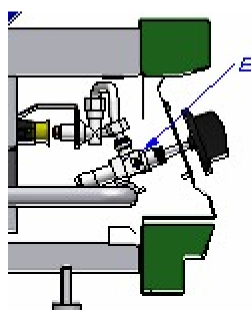


Fig.10

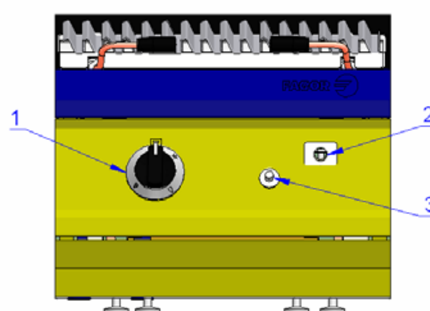


Fig.11

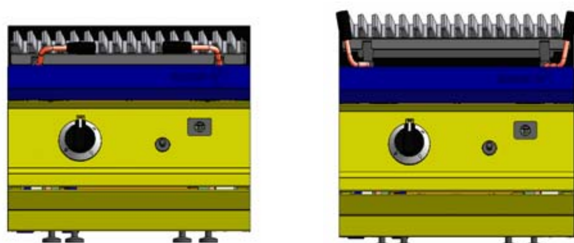


Fig.12

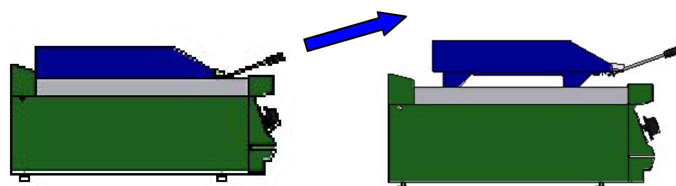


Fig.13

Estimado cliente

Agradecemos la confianza que ha tenido con nuestra marca al adquirir un aparato de uso profesional. Estamos plenamente convencidos de que a medida que pase el tiempo, quedará totalmente satisfecho de su compra.

Tómese unos minutos de tiempo, acérquese con este manual al aparato y “manos a la obra”: las informaciones gráficas de fácil comprensión sustituyen a las hojas llenas de texto.

No obstante, le aconsejamos estudie detenidamente este manual copilado por los jefes de cocina de FAGOR, únicamente así podrá beneficiarse al máximo de las múltiples posibilidades y ventajas que le brinda este aparato.

Conserve este manual cerca del aparato y en lugar siempre accesible.

Finalmente, le deseamos mucho éxito y gran satisfacción con su nueva barbacoa.

FAGOR

Indice

Características técnicas (tabla nº1)

MODELO			BG9-05	BG9-10	BG7-05	BG7-10
DIMENSIONES EXTERNAS	(mm)	Anchura	425	850	350	700
		Profundidad	850	900	775	775
		Altura	290	290	290	290
Peso Neto (Kg.)			45	70	30	58
Número de quemadores			1	2	1	2
CONSUMOS NOMINALES	m^3/h	G-110	2,32	4,65	1,83	3,67
		G-120	2,18	4,36	1,63	3,26
		G-130	1,45	2,89	1,08	2,16
		G-150	1,70	3,39	1,42	2,84
		G-20	1,16	2,33	0,86	1,72
		G-25	1,35	2,70	1	2
		G-25.1	1,23	2,46	1	2
		GZ-35	1,62	3,23	1,2	2,38
	Kg/h	G-30	0,92	1,83	0,68	1,35
		G-31	0,90	1,80	0,67	1,33
POTENCIA TOTAL (Poder calorífico inferior) Kw	G-110		9	18	7,1	14,2
	G-120/G-130		9,5	19	7,1	14,2
	G-150		8,5	17	7,1	14,2
	G20 / GZ35		11	22	8,1	16,2
	G25		11	22	7,3	14,6
	G25.1		10	20	7,3	14,6
	G30 / G31		11	22	8,1	16,2

Consumo de aire (Tabla nº2)

Mod.	Consumo de aire necesario para la combustión Nm^3/h
BG9-05	11
BG9-10	22
BG7-05	8
BG7-10	16

País/Categorías/Presiones de suministro (Tabla nº3)

G-900 / G-700

País de destino	Categorías	Presiones (mbar)
AT	II2H3B/P	20 ;50
BE	II2E+3+	20/25 ; 28-30/37
DE-LU	II2E3B/P	20 ; 50
DK-SE	III1a2H3B/P	8 ;20 ;30
ES	III1ace2H3+	8 ;20 ;28-30/37
FR	III1c2E+3+	8 ;20/25 ;28-30/37
FI-NO-LT-LV-EE-BG-RO-HR-TR	II2H3B/P	20 ;30
GB -PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ	II2H3+	20 ; 28-30/37
HU	II2HS3B/P	25 ; 30
IT	III1a2H3+	8 ;20 ;28-30/37
MT-CY-IS	I3B/P	30
NL	II2L3B/P	25 ; 30
PL	II2ELs3B/P	20 ;13 ;28-30

Diámetro de inyectores y regulación(Tabla nº4)

G-700

FAMILIA/GAS			Poder Calorífico Inferior		QUEMADOR 700		PILOTO	BYPASS GRIFO
					∅ Inyector (mm.)	H(mm)	∅ Inyector (mm.)	∅ (mm.)
1	G-110		$Kcal/m^3$	3.515	4,3	15	Regulado 3/4 de vuelta	Regulado 3 vueltas
	G-120			3.746				
	G-130			5.960				
	G-150			4.532				
2	G-20			8.573	2,1	20	0.40	Regulado 1/2 vuelta
	G-25			7.372				
	G-25.1			7.000				
	GZ-35			5.851	3,0		Regulado 1/4 de vuelta	Regulado 1 vuelta
3	G-30	28 mbar	Kcal/Kg	10.901	1,4	25	0.25	1,1
		50 mbar			1,25	23	0.20	
	G-31	37 mbar		11.066	1,4	25	0.25	
		50 mbar			1,25	23	0.20	

G-900

FAMILIA/GAS			Poder Calorífico Inferior		QUEMADOR 900		PILOTO	BYPASS GRIFO
					∅ Inyector (mm.)	H(mm)	∅ Inyector (mm.)	∅ (mm.)
1	G-110		$Kcal/m^3$	3.515	5,35	6	Regulado 3/4 de vuelta	Tipo tapón y abierto 5 vueltas *
	G-120			3.746				
	G-130			5.960		13		
	G-150			4.532		6		
2	G-20			8.573	2.5	15	0.40	Regulado 1/2 vuelta
	G-25			7.372				
	G-25.1			7.000				
	GZ-35			5.851	3.5		Regulado 1/4 de vuelta	Regulado 1 1/2 vuelta
3	G-30	28 mbar	Kcal/Kg	10.901	1.65	25	0.25	1.3
		50 mbar			1.4	20	0.20	1.1
	G-31	37 mbar		11.066	1.65	25	0.25	1.3
		50 mbar			1.4	20	0.20	1.1

* Bypass de tipo tapón: bypass estándar sin parte interior para poder dejar pasar todo el caudal de gas.

1.-INSTALACION

Emplazamiento y nivelación

El emplazamiento y la instalación tanto eléctrica como de gas, debe realizarse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO, respetando las normas de cada pais.

- ✶ Es conveniente instalar una campana extractora para el buen funcionamiento.
- ✶ Ubicar el aparato en un local bien ventilado.
- ✶ Nivelar y regular la altura del aparato. (Fig. 5)
- ✶ Posibilidad de acoplar sobre un mueble bajo**.** (Fig. 6)

Conexión de gas

La conexión de gas del aparato debe realizarse siempre por un Técnico Autorizado, respetando las normas de cada país.

La instalación general deberá estar provista de una llave de paso y un regulador de presión, siendo aconsejable además poner una llave de corte por cada aparato de consumo.

Para la conexión del gas al aparato, debe emplearse un tubo que como mínimo sea de Ø12x10mm y acabado en una tuerca de ¾" para acoplar a la barbacoa

Transformación a distintos gases

Si el aparato está preparado para un gas distinto al que se dispone en la instalación, se deberá proceder del siguiente modo:

Cortar el paso de gas al aparato si está conectado. (Cualquier transformación de las condiciones del circuito de gas del aparato, deberán ser realizadas siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO).

Transformación de los quemadores

Sustitución de los inyectores.

Desmontar los inyectores "A" de los quemadores (Fig. 7) y sustituirlos por los adecuados según el gas a utilizar (Tabla 4)

Regulación aire quemadores.

Posicionar el regulador de aire "B" (Fig. 7) a la medida "H" (Tabla 4) según el gas a utilizar

Transformación de pilotos

Sustitución de los inyectores

Para transformar a otro gas, se deberá proceder de la siguiente manera (Fig.8):

Soltar el tapón "A".Bajo el cual está el inyector "B" que se deberá extraer y sustituir por el inyector correspondiente al gas a utilizar (Apretar hasta hacer tope).

Girar el regulador de aire "C" hasta estabilizar la llama.

Volver a colocar el tapón "A".

Regulación del caudal mínimo de los grifos

IMPORTANTE: Antes de la regulación, el quemador deberá funcionar a pleno régimen al menos 15 minutos.

Para GAS NATURAL y GAS CIUDAD girar el tornillo de regulación F (Fig.10) en sentido antihorario hasta que la llama sea estable en posición de mínimo (Para G.L.P. se apretará a fondo).

IMPORTANTE: Después de la adaptación del aparato a otro tipo de gas o a otra presión, distintas de aquellas para las cuales había sido anteriormente regulado, las indicaciones del nuevo reglaje deberán colocarse en lugar y en la posición de las indicaciones precedentes, de forma que permitan la identificación sin ambigüedad del estado del aparato después de la modificación.

2.USO

Encendido del aparato

- Abrir la llave general de paso de gas.
- Pulsar y girar el mando (1) (Fig.11) en sentido antihorario hasta la posición 1(PILOTO) (Fig. 9).
- Manteniendo pulsado el mando, pulsar el piezoeléctrico (3) (Fig. 11) hasta que se encienda el piloto. Mantener pulsado el mando 20" hasta que la llama del piloto quede estable. Todos los aparatos llevan un orificio para el encendido manual (2) (Fig. 11)
- Pulsar el mando y girarlo hasta la posición deseada, MAX. POTENCIA (2) (Fig. 9) y MIN. POTENCIA (3) (Fig. 9).
- Para apagar el quemador y piloto, pulsar y girar en sentido horario hasta la posición (0) OFF (Fig 9).

3.-MANTENIMIENTO

Limpieza diaria

Para que el aparato se mantenga como el primer día, es conveniente seguir las siguientes instrucciones:

- ✶ No utilizar detergentes arenosos y abrasivos para su limpieza.
- ✶ No utilizar manguera de agua para la limpieza del aparato.
- ✶ Para la limpieza de la parrilla de cocción A, es conveniente utilizar un cepillo de púas de inoxidable.

Lista de piezas de recambio

-1. Válvula de gas "V"
-2. Piloto "P"
-3. Termopar "T

" **NOTA IMPORTANTE:**

Es de vital importancia que la chimenea no quede obstruida, ni siquiera parcialmente, para el buen funcionamiento de los quemadores.

La sustitución de cualquier componente funcional que pueda afectar a la seguridad deberá ser efectuada por un TÉCNICO AUTORIZADO.

Como norma general siempre que se sustituya cualquier componente funcional, se debe comprobar que la llave general del gas está cerrada y no hay fuego en las proximidades del aparato.

4.-RECOMENDACIÓN DE PROTECCIÓN AMBIENTAL



Al terminar su vida útil, este producto no debe tirarse en un contenedor de basuras estándar, sino que debe dejarse en un punto de recogida de deshechos eléctricos y equipamiento electrónico para ser reciclado.

Esto viene confirmado por el símbolo que se encuentra en el producto, manual del usuario o embalaje.

Dependiendo de sus características, los materiales pueden reciclarse. Mediante el reciclaje y otras formas de procesamiento de los deshechos eléctricos y el equipamiento electrónico puedes contribuir de forma significativa a ayudar a proteger el medio ambiente.

Contacta con las autoridades locales para más. información sobre el punto de recogida más cercano.

Para preservar el medio ambiente, al final de la vida útil de su producto, deposítelo en los lugares destinados a ello de acuerdo con la legislación vigente.

Este aparato es únicamente de uso profesional y debe ser utilizado por personal cualificado.

Cher client

Nous vous remercions de la confiance dont vous faites preuve envers notre marque en achetant un appareil à usage professionnel. Nous sommes entièrement convaincus qu'au fil du temps, vous serez pleinement satisfait de votre achat.

Prenez quelques minutes, approchez-vous de l'appareil muni de ce manuel et "au travail !" : les pages remplies de texte sont remplacées par des informations graphiques faciles à comprendre.

Cependant, nous vous conseillons d'étudier attentivement ce manuel compilé par les chefs cuisiniers de FAGOR. Ce n'est qu'ainsi qu'il vous sera possible de tirer le plus grand parti des multiples possibilités et avantages que vous offre cet appareil.

Conservez ce manuel près de l'appareil et toujours à portée de main.

Pour finir, nous vous souhaitons beaucoup de succès et une grande satisfaction avec votre nouveau gril.

FAGOR

Sommaire

Caractéristiques techniques (Tableau nº1)

MODÈLE			BG9-05	BG9-10	BG7-05	BG7-10
DIMENSIONS EXTERNES	(mm)	Largeur	425	850	350	700
		Profondeur	850	900	775	775
		Hauteur	290	290	290	290
Pois Net (Kg.)			45	70	30	58
Nombre de brûleurs			1	2	1	2
CONSOMMATIONS NOMINALES	m^3/h	G-110	2,32	4,65	1,83	3,67
		G-120	2,18	4,36	1,63	3,26
		G-130	1,45	2,89	1,08	2,16
		G-150	1,70	3,39	1,42	2,84
		G-20	1,16	2,33	0,86	1,72
		G-25	1,35	2,70	1	2
		G-25.1	1,23	2,46	1	2
		GZ-35	1,62	3,23	1,2	2,38
	Kg/h	G-30	0,92	1,83	0,68	1,35
		G-31	0,90	1,80	0,67	1,33
PUISSANCE TOTALE (Pouvoir calorifique inférieur) Kw	G-110		9	18	7,1	14,2
	G-120/G-130		9,5	19	7,1	14,2
	G-150		8,5	17	7,1	14,2
	G20 / GZ35		11	22	8,1	16,2
	G25		11	22	7,3	14,6
	G25.1		10	20	7,3	14,6
	G30 / G31		11	22	8,1	16,2

Consommation d´air (Tableau nº2)

Mod.	Consommation d´air nécessaire pour la combustion Nm^3/h
BG9-05	11
BG9-10	22
BG7-05	8
BG7-10	16

Catégories, gaz et pressions de fonctionnement (Tableau nº3)

G-900 / G-700

Pays de destination	Catégories	Pressions (mbar)
AT	II2H3B/P	20 ;50
BE	II2E+3+	20/25 ; 28-30/37
DE-LU	II2E3B/P	20 ; 50
DK-SE	III1a2H3B/P	8 ;20 ;30
ES	III1ace2H3+	8 ;20 ;28-30/37
FR	III1c2E+3+	8 ;20/25 ;28-30/37
FI-NO-LT-LV-EE-BG-RO-HR-TR	II2H3B/P	20 ;30
GB -PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ	II2H3+	20 ; 28-30/37
HU	II2HS3B/P	25 ; 30
IT	III1a2H3+	8 ;20 ;28-30/37
MT-CY-IS	I3B/P	30
NL	II2L3B/P	25 ; 30
PL	II2ELs3B/P	20 ;13 ;28-30

Diámètre des injecteurs et réglage (Tableau nº4)

G-700

FAMILLE/GAZ			PUISSANCE CALORIFIQUE INFÉRIEURE		BRÛLEUR 700		VOYANT	BYPASS ROBINET
					Ø Injecteur (mm.)	H(mm)	Ø Injecteur (mm.)	Ø (mm.)
1	**G-110**		Kcal/m³	3.515	4,3	15	Réglable 3/4 tour	Réglable 3 tours
	G-120			3.746				
	G-130			5.960				
	G-150			4.532				
2	**G-20**			8.573	2,1	20	0.40	Réglable 1/2 tour
	G-25			7.372				
	G-25.1			7.000				
	GZ-35			5.851	3,0		Réglable 1/4 tour	Réglable 1 tour
3	**G-30**	**28 mbar**	Kcal/Kg	10.901	1,4	25	0.25	1,1
		50 mbar			1,25	23	0.20	
	G-31	**37 mbar**		11.066	1,4	25	0.25	
		50 mbar			1,25	23	0.20	

G-900

FAMILLE/GAZ			PUISSANCE CALORIFIQUE INFÉRIEURE		BRÛLEUR 900		VOYANT	BYPASS ROBINET
					Ø Injecteur (mm.)	H(mm)	Ø Injecteur (mm.)	Ø (mm.)
1	**G-110**		Kcal/m³	3.515	5,35	6	Réglable 3/4 tour	Type de bouchon et réglable 5 tours*
	G-120			3.746				
	G-130			5.960		13		
	G-150			4.532		6		
2	**G-20**			8.573	2.5	15	0.40	Réglable 1/2 tour
	G-25			7.372				
	G-25.1			7.000				
	GZ-35			5.851	3.5		Réglable 1/4 tour	Réglable 1 1/2 tour
3	**G-30**	**28 mbar**	Kcal/Kg	10.901	1.65	25	0.25	1.3
		50 mbar			1.4	20	0.20	1.1
	G-31	**37 mbar**		11.066	1.65	25	0.25	1.3
		50 mbar			1.4	20	0.20	1.1

* Bypass Type de bouchon: Standard bypass sans partie intérieur afin de passer tous les flux de gaz.

1.-INSTALLATION

Mise en place et nivellement

La mise en place ainsi que l'installation électrique et de gaz doivent toujours être effectuées par un TECHNICIEN AGRÉÉ, conformément aux normes de chaque pays.

- ✶ Pour un bon fonctionnement, il convient d'installer une hotte aspirante.
- ✶ Installez l'appareil dans un local bien aéré.
- ✶ Nivelez et réglez la hauteur de l'appareil. (Fig. 5).
- ✶ Possibilité de le monter sur un meuble bas. (Fig. 6).

Raccordement du gaz

La connexion de gaz de l'appareil doit toujours être réalisée par un Technicien Autorisé, en respectant les normes de chaque pays.

L'installation générale doit être équipée d'un robinet d'arrêt et d'un régulateur de pression. Il est aussi conseillé d'installer un robinet de coupure pour chaque appareil de consommation.

Pour raccorder le gaz à l'appareil, utilisez un tuyau de minimum Ø12x10mm et terminé par un raccord de ¾" pour le connecter au gril.

Transformation différents gaz

Si l'appareil est préparé pour un gaz différent de celui de l'installation, vous devrez procéder de la façon suivante :

Coupez l'arrivée de gaz dans l'appareil si elle est connectée. (Toute transformation des conditions du circuit de gaz de l'appareil devra être effectuée par un TECHNICIEN AGRÉÉ).

Transformation des brûleurs

Remplacement des injecteurs.

Démontez les injecteurs "A" des brûleurs (Fig. 7) et remplacez-les par les injecteurs adaptés au gaz à utiliser (Tableau 4).

Réglage air brûleurs.

Placez le régulateur d'air "B" (Fig. 7) à la mesure

"H" (Tableau 4) suivant le gaz à utiliser

Transformation des voyants

Remplacement des injecteurs

Pour transformer à un autre gaz, procédez de la façon suivante (Fig. 8) :

Enlevez le bouchon "A" sous lequel se trouve l'injecteur "B" que vous devrez enlever et remplacer par l'injecteur correspondant au gaz à utiliser (Serrez jusqu'à ce qu'il bute).

Tournez le régulateur d'air "C" jusqu'à ce que la flamme se stabilise.

Remettez le bouchon "A" en place.

Réglage du débit minimum des robinets

IMPORTANT : Avant le réglage, le brûleur devra fonctionner à plein régime pendant au moins 15 minutes.

Pour le GAZ NATUREL et le GAZ DE VILLE, tournez la vis de réglage F (Fig. 10)dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flamme soit stable sur la position minimum (pour le G.P.L., serrez à fond).

IMPORTANTE: Après avoir adapté l'appareil à un autre type de gaz ou à une autre pression différents de ceux pour lesquels il avait été originairement réglé, il convient de laisser les indications relatives au nouveau réglage en lieu et place des indications précédentes de manière à permettre une identification sans ambiguïté de l'état de l'appareil après modification.

2.-UTILISATION

Allumage de l'appareil

- Ouvrez le robinet d'arrêt général de gaz.
- Appuyez sur la commande (1) et tournez-la (Fig. 11)dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 1 (VOYANT) (Fig. 9).
- Tout en appuyant sur la commande, appuyez sur le piézoélectrique (3) (Fig. 11)jusqu'à ce que le voyant s'allume. Continuez à appuyer sur la commande pendant 20" jusqu'à ce que la flamme du voyant soit stable. Tous les appareils sont équipés d'un orifice permettant l'allumage manuel, (2) (Fig. 11).
- Appuyez sur la commande et tournez-la jusqu'à la position souhaitée, PUISSANCE MAX. (2) (Fig. 9) et PUISSANCE MIN. (3) (Fig. 9).
- Appuyez et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position (0) OFF (Fig. 9) pour éteindre le brûleur et le voyant.

3.-ENTRETIEN

Nettoyage quotidien

Pour que l'appareil se conserve comme au premier jour, il convient de suivre les instructions suivantes :

- ✶ Ne pas utiliser de détergents sablonneux et abrasifs pour le nettoyer.
- ✶ Ne pas utiliser de jet d'eau pour le nettoyer.
- ✶ Pour nettoyer la plaque de cuisson A, il convient d'utiliser une brosse à pointes en inox .

Liste des pièces de rechange

-1. Robinet de gaz "V"
-2. Voyant "P"
-3. Couple thermo electrique "T"

NOTE IMPORTANTE :

Il est extrêmement important que la cheminée ne soit pas bouchée, même partiellement, afin d'assurer le bon fonctionnement des brûleurs.

Le remplacement de tout composant fonctionnel pouvant affecter la sécurité devra être effectué par un TECHNICIEN AGRÉÉ.

En général, chaque fois qu'un composant fonctionnel est remplacé, vérifiez que le robinet général de gaz est fermé et qu'il n'y a pas de feu à proximité de l'appareil.

4.-RECOMMANDATION DE PROTECTION DE L’ENVIRONNEMENT



En fin de vie utile, ce produit ne doit pas être jeté dans un conteneur d’ordures standard, mais il doit être déposé dans un point de récupération d’appareils électriques et d’équipements électroniques afin d’être recyclé.

Ce fait est confirmé par un symbole qui se trouve sur le produit, le manuel d’utilisation ou l’emballage.

En fonction de leurs caractéristiques, les matériaux peuvent être recyclés. Le recyclage et les autres formes de gestion des résidus électriques et des équipements électroniques, vous permettent de grandement contribuer à aider à protéger l’environnement.

Contactez les autorités locales pour plus d’informations quant au point de récupération le plus proche.

Afin de préserver l’environnement, en fin de vie utile de votre produit, veuillez le déposer dans les lieux prévus à cet effet, conformément à la législation en vigueur.

Cet appareil est exclusivement destiné à l'usage professionnel et doit être utilisé par du personnel qualifié.

Sehr gerder cunde

wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf eines für den professionellen Gebrauch bestimmten Gerätes unserer Marke bewiesen haben. Wir sind fest davon überzeugt, dass Sie auch nach langer Zeit noch vollkommen zufrieden mit Ihrem Kauf sein werden.

Nehmen Sie sich einige Minuten Zeit, begeben Sie sich mit diesem Handbuch zum Gerät und „Hand ans Werk”: Die leicht verständlichen Bildinformationen ersetzen die bisher verwendeten Volltextseiten.

Allerdings raten wir Ihnen dazu, das vorliegende, von den FAGOR-Küchenchefs verfasste Handbuch gründlich durchzulesen, da Sie nur so in den Genuss der vielfältigen Möglichkeiten und Vorteile dieses Gerätes kommen können.

Bewahren Sie dieses Handbuch stets in Gerätenähe und an einem gut zugänglichen Ort auf.

Abschliessend wünschen wir Ihnen viel Erfolg und Freude mit Ihrem neuen Gerät

FAGOR

Inhaltsangabe

Technische Eigenschaften (Tabelle Nr.1)

MODELL			BG9-05	BG9-10	BG7-05	BG7-10
Aussen-abmessungne	(mm)	Breite	425	850	350	700
		Tiefe	850	900	775	775
		Höhe	290	290	290	290
Netto gewicht (Kg.)			45	70	30	58
Anzahl Brenner			1	2	1	2
NENNVER-BAUCHSWERTE	m^3/h	G-110	2,32	4,65	1,83	3,67
		G-120	2,18	4,36	1,63	3,26
		G-130	1,45	2,89	1,08	2,16
		G-150	1,70	3,39	1,42	2,84
		G-20	1,16	2,33	0,86	1,72
		G-25	1,35	2,70	1	2
		G-25.1	1,23	2,46	1	2
		GZ-35	1,62	3,23	1,2	2,38
	Kg/h	G-30	0,92	1,83	0,68	1,35
		G-31	0,90	1,80	0,67	1,33
LEISTUNG GESAMT (Unterer Heizwert) Kw	G-110		9	18	7,1	14,2
	G-120/G-130		9,5	19	7,1	14,2
	G-150		8,5	17	7,1	14,2
	G20 / GZ35		11	22	8,1	16,2
	G25		11	22	7,3	14,6
	G25.1		10	20	7,3	14,6
	G30 / G31		11	22	8,1	16,2

Luftverbrauch (Tabelle Nr.2)

Mod.	Für die Verbrennung erforderlicher Luftverbrauch Nm^3/h
BG9-05	11
BG9-10	22
BG7-05	8
BG7-10	16

Kategorien, Gasarten und Betriebsdrücke (Tabelle Nr.3)

G-900 / G-700

Bestimmungsland	Kategorien	Drücke (mbar)
AT	II2H3B/P	20 ;50
BE	II2E+3+	20/25 ; 28-30/37
DE-LU	II2E3B/P	20 ; 50
DK-SE	III1a2H3B/P	8 ;20 ;30
ES	III1ace2H3+	8 ;20 ;28-30/37
FR	III1c2E+3+	8 ;20/25 ;28-30/37
FI-NO-LT-LV-EE-BG-RO-HR-TR	II2H3B/P	20 ;30
GB -PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ	II2H3+	20 ; 28-30/37
HU	II2HS3B/P	25 ; 30
IT	III1a2H3+	8 ;20 ;28-30/37
MT-CY-IS	I3B/P	30
NL	II2L3B/P	25 ; 30
PL	II2ELs3B/P	20 ;13 ;28-30

Durchmesser der Injektoren und Einstellung(Tabelle Nr.4)

G-700

FAMILIE/GAS			UINTERER HEIZWERT		BRENNER		PILOT BRENNER	KLAPPE BYPASS
					∅ Injektor (mm.)	H(mm)	∅ Injektor (mm.)	∅ (mm.)
1	G-110		Kcal/m^3	3.515	4,3	15	Regulierbar ¾ drehung	Regulierbar 3 drehung
	G-120			3.746				
	G-130			5.960				
	G-150			4.532				
2	G-20			8.573	2,1	20	0.40	Regulierbar ½ drehung
	G-25			7.372				
	G-25.1			7.000				
	GZ-35			5.851	3,0		Regulierbar ¼ drehung	Regulierbar 1 drehung
3	G-30	28 mbar	Kcal/Kg	10.901	1,4	25	0.25	1,1
		50 mbar			1,25	23	0.20	
	G-31	37 mbar		11.066	1,4	25	0.25	
		50 mbar			1,25	23	0.20	

G-900

FAMILIE/GAS			UINTERER HEIZWERT		BRENNER		PILOT BRENNER	KLAPPE BYPASS
					∅ Injektor (mm.)	H(mm)	∅ Injektor(mm.)	∅ (mm.)
1	G-110		Kcal/m^3	3.515	5,35	6	Regulierbar ¾ drehung	Korken und geöffnet typ 5 drehung *
	G-120			3.746				
	G-130			5.960		13		
	G-150			4.532		6		
2	G-20			8.573	2.5	15	0.40	Regulierbar ½ drehung
	G-25			7.372				
	G-25.1			7.000				
	GZ-35			5.851	3.5		Regulierbar ¼ drehung	Regulierbar 1 ½ drehung
3	G-30	28 mbar	Kcal/Kg	10.901	1.65	25	0.25	1.3
		50 mbar			1.4	20	0.20	1.1
	G-31	37 mbar		11.066	1.65	25	0.25	1.3
		50 mbar			1.4	20	0.20	1.1

* Korken typ bypass: Standard bypass ohne innen part für alle gasmenge erlauben zu gehen.

1.-INSTALLATION

Aufstellung und Nivellierung

Die Aufstellung, der elektrische Anschluss und der Gasanschluss müssen von einem AUTORISIERTEN FACHTECHNIKER bei Beachtung der am jeweiligen Aufstellungsort gültigen Normen vorgenommen werden.

- Werkseitig wird die Installation einer Abzugshaube empfohlen, um die ordnungsgemässe Funktionsweise zu gewährleisten.
- Das Gerät sollte in einem Lokal mit ausreichender Lüftung aufgestellt werden.
- Gerätehöhe nivellieren und einregulieren (Abb. 5).
- Es besteht die Möglichkeit, das Gerät auf einem Unterschrank zu befestigen(Abb. 6).

Gasanschluss

Der Gasanschluss muss von einem autorisierten Fachtechniker bei Beachtung der im jeweiligen Land gültigen Normen vorgenommen werden

Die Hauptinstallation sollte über ein Unterbrechungsventil und einen Druckregler verfügen. Werkseitig wird dazu geraten, ein Unterbrechungsventil pro verbrauchendes Gerät vorzusehen.

Für den Gasanschluss ist ein ein Rohr mit einem Mindestdurchmesser von 12x10 mm mit einer Mutter (¾") am Ende zum Anschluss des Grills zu verwenden.

Umrüstung zur Anpassung an andere Gasarten

Arbeitet die Installation mit einer anderen Gasart als das Gerät, so ist wie folgt zu verfahren:

Den Gasdurchlauf zum Gerät unterbrechen. (Die Umrüstung des Gaskreislaufs des Gerätes muss von einem AUTORISIERTER FACHTECHNIKER vorgenommen werden).

Umrüstung der Brenner

Auswechseln der Injektoren.

Die Injektoren „A"der Brenner (Abb. 7) durch die für das zu verwendende Gas passenden Brenner ersetzen (Tabelle 4).

Einstellung der Luft an den Brennern.

Den Luftregler „B" (Abb. 7) je nach zu verwendendem Gas auf das Mass „H"

(Tabelle 4) einregulieren.

Umrüstung der Pilotbrenner

Auswechseln der Injektoren

Zum Umrüsten auf eine andere Gasart wird wie folgt verfahren (Abb. 8):

Den Stöpsel „A" entfernen, unter dem sich der Injektor "B" befindet und der durch den der zu verwendenden Gasrt entsprechenden Injektor zu ersetzen ist (bis zum Anschlag anziehen).

Den Luftregler „C" einregulieren bis sich die Flamme stabilisiert hat.

Den Stöpsel „A" wieder aufsetzen.

Einregulierung des Mindestdurchflusses an den Hähnen

ACHTUNG: Der Brenner muss mindestens 15 Minuten unter Vollast gelaufen sein bevor die Einstellung vorgenommen werden kann.

Für ERDGAS und STADTGAS ist die Stellschraube F (Abb. 10) entgegen dem Uhrzeigersinn zu drehen bis sich die Flamme in der Minimalstellung stabilisiert hat (für verflüssigtes Petroleumgas ist diese bis zum Anschlag anzuziehen).

ACHTUNG: Nach der Umrüstung des Geräts auf eine andere als die bisherig eingestellte Gas- oder Druckart, sind die Angaben der neuen Einstellung am selben Ort und in der gleichen Stellung wie die vorherigen anzubringen, wodurch eine Identifizierung ohne Zweifel durch Mehrdeutigkeit des neuen Gerätezutands ermöglicht wird.

1.-GEBRAUCH

Einschalten des Gerätes

1.- Bedienelement Hahn, Ventil
2.- Manuelles Zünden
3.- Schalter für piezoelektrisches Zünden

- Den Haupthan für den Gasdurchlauf öffnen.
- Das Bedienelement (1) (Abb. 11) entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Stellung 1 (PILOTBRENNER) (Abb. 9) drehen.
- Bei gedrückt gehaltenem Bedienelement die piezoelektische Zündung (3) (Abb. 11) so lange drücken bis der Pilotbrenner zündet. Das Bedienelement 20 Sekunden gedrückt halten bis sich die Flamme des Pilotbrenners stabilisiert hat. Alle Geräte verfügen über eine Öffnung zum manuellen Zünden (2) (Abb. 11).
- Das Bedienelement drücken und bis zur gewünschten Stellung drehen: MAX. LEISTUNG (2) (Abb. 9) und MIN. LEISTUNG (3) (Abb. 9).
- Um Brenner und Pilotbrenner auszuschalten, müssen diese gedrückt und im Uhrzeigersinn bis zur Stellung (0) OFF (Abb. 9) gedreht werden.

3.-WARTUNG

Tägliche Reinigung

Um das Gerät stets im optimalen Zustand zu halten, sollten folgende Anweisungen befolgt werden:

- Zur Reinigung dürfen weder sandhaltige noch scheuernde Reinigungsmittel verwendet werden.
- Zur Reinigung des Gerätes darf kein Druckwasser verwendet werden.
- Zur Reinigung des Grillrostes A sollte eine Bürste mit rostfreien Borsten verwendet werden.

Liste der Ersatzteile

-1. Gasventil V
-2. Pilotbrenner P
-3. Thermoelement T

WICHITGER HINWEIS:

Der Abluftkamin darf weder ganz noch teilweise verdeckt werden, da sonst die ordnungsgemässe Funktionsweise der Brenner beeinträchtigt wird.

Das Auswechseln von sicherheitsrelevanten Funktionskomponenten darf ausschließlich von einem AUTORISIERTEN FACHTECHNIKER vorgenommen werden.

Beim Auswechseln von Funktionskomponenten muss geprüft werden, dass der Haupthahn für Gas geschlossen ist und sich keine offene Flamme in Gerätenähe befindet.

4.-UMWELTSCHUTZEMPFEHLUNG



Sobald Ihr Gerät ausgedient hat, darf es nicht in den Müll gegeben werden, sondern muss an einer Sammelstelle für Elektromüll und elektronische Geräte zwecks Entsorgung abgegeben werden.

Hierauf weist das entsprechende Symbol hin, das sich am Produkt, im Handbuch oder auf der Verpackung befindet.

Einige der Werkstoffe können wiederverwertet werden. Durch Recycling und andere Formen der Weiterverwertung können Sie entscheidend zum Schutz der Umwelt beitragen.

Wenden Sie sich an die örtlichen Behörden, um Genaueres zur nächstegelegenen Sammelstelle zu erfahren.

Zum Schutz der Umwelt ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer an einer entsprechenden Sammelstelle gemäss der gültigen Gesetzgebung abzugeben.

Dieses Gerät ist ausschliesslich für den Profigebrauch bestimmt und darf nur von Fachpersonal bedient werden.

Dear costumer

We would like to thank you for the confidence you have shown in our product on purchasing a professional appliance. We are totally convinced that in time you will be completely satisfied with your purchase.

Take a few minutes of your time and get to know the appliance with this instructions manual and "down to work": the easy to understand graphical information replaces pages full of writing.

Nevertheless, we recommend you thoroughly read this manual compiled by FAGOR's kitchen supervisors, in order to benefit to the maximum from the multiple possibilities and advantages this appliance offers you.

Keep this manual near to the appliance and at all times in an accessible place.

Lastly, we wish you success and hope that you will be fully satisfied with your new barbecue.

FAGOR

index

Technical specifications (table nº1)

MODEL			BG9-05	BG9-10	BG7-05	BG7-10
EXTERNAL DIMENSIONS	(mm)	Width	425	850	350	700
		Depht	850	900	775	775
		Height	290	290	290	290
Net weight (Kg.)			45	70	30	58
Number of burners			1	2	1	2
NOMINAL CONSUMPTION	m^3/h	G-110	2,32	4,65	1,83	3,67
		G-120	2,18	4,36	1,63	3,26
		G-130	1,45	2,89	1,08	2,16
		G-150	1,70	3,39	1,42	2,84
		G-20	1,16	2,33	0,86	1,72
		G-25	1,35	2,70	1	2
		G-25.1	1,23	2,46	1	2
		GZ-35	1,62	3,23	1,2	2,38
	Kg/h	G-30	0,92	1,83	0,68	1,35
		G-31	0,90	1,80	0,67	1,33
TOTAL POWER (Lower calorific value) Kw	G-110		9	18	7,1	14,2
	G-120/G-130		9,5	19	7,1	14,2
	G-150		8,5	17	7,1	14,2
	G20 / GZ35		11	22	8,1	16,2
	G25		11	22	7,3	14,6
	G25.1		10	20	7,3	14,6
	G30 / G31		11	22	8,1	16,2

Air consumption (Table nº2)

Mod.	Air consumption necessary for Nm^3/h combustion
BG9-05	11
BG9-10	22
BG7-05	8
BG7-10	16

Operating categories, gases and pressures (Table nº3)

G-900 / G-700

Country of destination	Categories	Pressure (mbar)
AT	II2H3B/P	20 ;50
BE	II2E+3+	20/25 ; 28-30/37
DE-LU	II2E3B/P	20 ; 50
DK-SE	III1a2H3B/P	8 ;20 ;30
ES	III1ace2H3+	8 ;20 ;28-30/37
FR	III1c2E+3+	8 ;20/25 ;28-30/37
FI-NO-LT-LV-EE-BG-RO-HR-TR	II2H3B/P	20 ;30
GB -PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ	II2H3+	20 ; 28-30/37
HU	II2HS3B/P	25 ; 30
IT	III1a2H3+	8 ;20 ;28-30/37
MT-CY-IS	I3B/P	30
NL	II2L3B/P	25 ; 30
PL	II2ELs3B/P	20 ;13 ;28-30

Injector diameter and adjustment (Table nº4)

G-700

FAMILY/GAS			Lower Calorific Power		BURNER 700		PILOT	VALVE BYPASS
					∅ Injector (mm.)	H(mm)	∅ Injector (mm.)	∅ (mm.)
1	G-110		Kcal/m^3	3.515	4,3	15	Regulated 3/4 turn	Regulated 3 turn
	G-120			3.746				
	G-130			5.960				
	G-150			4.532				
2	G-20			8.573	2,1	20	0.40	Regulated 1/2 turn
	G-25			7.372				
	G-25.1			7.000				
	GZ-35			5.851	3,0		Regulated 1/4 de turn	Regulated 1 turn
3	G-30	28 mbar	Kcal/Kg	10.901	1,4	25	0.25	1,1
		50 mbar			1,25	23	0.20	
	G-31	37 mbar		11.066	1,4	25	0.25	
		50 mbar			1,25	23	0.20	

G-900

FAMILY/GAS			Lower Calorific Power		BURNER 900		PILOT	VALVE BYPASS
					∅ Injector (mm.)	H(mm)	∅ Injector (mm.)	∅ (mm.)
1	G-110		Kcal/m^3	3.515	5,35	6	Regulated 3/4 de turn	Cap type and 5 turns opened
	G-120			3.746				
	G-130			5.960		13		
	G-150			4.532		6		
2	G-20			8.573	2.5	15	0.40	Regulated 1/2 turn
	G-25			7.372				
	G-25.1			7.000				
	GZ-35			5.851	3.5		Regulated 1/4 de turn	Regulated 1 1/2 turn
3	G-30	28 mbar	Kcal/Kg	10.901	1.65	25	0.25	1.3
		50 mbar			1.4	20	0.20	1.1
	G-31	37 mbar		11.066	1.65	25	0.25	1.3
		50 mbar			1.4	20	0.20	1.1

* Cap type bypass: Standard bypass whitout interior part to let all gas flow pass.

1.-INSTALLATION

Positioning and levelling

The positioning and electrical and gas installation should always be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN, observing the standards of each country.

- ✶ It is advisable to install an extraction hood for the optimum operation of the appliance.
- ✶ Place the appliance in a well-ventilated place.
- ✶ Level and adjust the height of the appliance. (Fig. 5)
- ✶ Possibility of installation on a low unit. (Fig. 6)

Gas connection

An Authorised Technician, observing the regulations in each country, must always carry out the appliance’s gas connection.

The general installation must have a stopcock and a pressure regulator and it is advisable to install a shut-off cock on each individual appliance.

A tube of at least Ø 12 x 10 mm should be used for the appliance's gas connection, along with a ¾” nut to connect the barbecue.

Conversion to different gases

If the appliance is prepared for a different type of gas to the one available in the installation, you should proceed as follows:

Cut off the gas to the appliance if connected. (All conversions of the appliance's gas circuit must always be carried out by a QUALIFIED TECHNICIAN).

Burner conversion

Injector replacement.

Dismantle the burners' “A” injectors (Fig. 7) and replace them with suitable ones depending on the gas to be used (Table 4)

Burner air adjustment.

Position the air regulator “B” (Fig. 7) to measurement “H” (Table 4) depending on the gas to used.

Pilot conversion

Injector replacement

To convert to a different type of gas, please proceed as follows (Fig. 8):

Take off the lid “A” underneath which is the injector “B” to be removed and replace if with the injector corresponding to the type of gas to be used (tighten it completely).

Turn the air regulator “C” until the flame steadies.

Put the lid “A” on again”.

Minimum tap flow adjustment

IMPORTANT: Before the adjustment, the burner should be fully operational for at least 15 minutes.

For NATURAL GAS and TOWN GAS, turn the adjusting screw F (Fig. 106) anti-clockwise until the flame is steady in the minimum position (it should fully tightened for L.P.G).

IMPORTANT: After adapting the equipment to another type of gas or to another pressure, other than that for which it had been previously set, the old instructions should be replaced with the instructions for the new settings, to enable unambiguous identification of the state of the equipment after modification.

2.-USE

Turning the appliance on

- Open the gas mains stopcock.
- Press and turn the control (1) (Fig. 11) anti-clockwise to position 1 (PILOT LIGHT) (Fig. 9).
- Keeping the control pressed, press the piezoelectric (3) (Fig. 11) until the pilot light comes on. Keep control 20" pressed until the flame of the pilot light becomes steady. All the appliances have a hole for manual ignition, (2) (Fig. 11)
- Keep the control pressed and turn it to the required position, MAX. POWER (2) (Fig. 9) and MIN. POWER (3) (Fig. 9).
- To turn the burner and pilot light off, press and turn clockwise to position (0) OFF (Fig 9).

3.-MAINTENANCE

Daily cleaning

In order for the appliance to work as new, it is advisable to follow the following instructions:

✶ Do not use gritty and abrasive detergents for cleaning.

✶ Do not use a water hose to clean the appliance.

✶ It is advisable to use a stainless steel brush for cleaning cooking grill A .

List of spare parts

-1. Gas valve "V"
-2. Pilot light "P"
-3. Thermocouple "T"

IMPORTANT NOTE:

It is vital for the flue pipe not to get blocked, not even partially, for proper burner operation.

The replacement of any functional component that can affect the safety of the appliance must be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN.

As a rule, whenever an operating component is replaced, you must check that the mains tap is shut and that is no fire in the vicinity of the appliance.

4.-ENVIRONMENTAL PROTECTION RECOMMENDATION



On ending its useful life, this product must not be thrown away in a standard rubbish bin, but must be left in a electrical waste and electronic equipment collection point for recycling.

This is confirmed by the symbol on the product, user manual or packaging.

Depending on the symbol, the materials can be recycled. By recycling and other ways of processing electrical waste and electronic equipment, you can significantly contribute to protecting the environment.

Contact your local authorities for more information of the nearest collection point.

To conserve the environment at the end of the useful life of your product, leave it in the appropriate places in accordance with the current legislation.

This appliance is only for professional usage and must be used by qualified personnel.

Spettabile cliente:

Grazie per la fiducia mostrata nei confronti del nostro marchio quando è stato acquistato un apparecchio per uso professionale. Siamo fermamente convinti che, con il trascorso del tempo, resterà totalmente soddisfatto del suo acquisto.

Prendersi qualche minuto e, con il presente manuale, avvicinarsi all'apparecchio e "Buon lavoro!": Le informazioni grafiche di facile comprensione hanno sostituito numerose pagine piene di testo.

Ciò nonostante, consigliamo di studiare attentamente il presente manuale redatto dai responsabili di cucina di FAGOR, in modo tale di trarre i massimi vantaggi dalle molteplici possibilità che offre il presente apparecchio.

Conservare questo manuale nelle vicinanze dell'apparecchio e in un luogo sempre accessibile.

In ultimo, le auguriamo un enorme successo e grandi soddisfazioni con la sua nuova griglia.

FAGOR

Indice

Caratteristiche tecniche (tabella nº1)

MODELLO			BG9-05	BG9-10	BG7-05	BG7-10
DIMENSIONI DI INGOMBRO	(mm)	Larghezza	425	850	350	700
		Profondità	850	900	775	775
		Altezza	290	290	290	290
Peso Netto (Kg.)			45	70	30	58
Numero di bruciatori			1	2	1	2
CONSUMI NOMINALI	m^3/h	G-110	2,32	4,65	1,83	3,67
		G-120	2,18	4,36	1,63	3,26
		G-130	1,45	2,89	1,08	2,16
		G-150	1,70	3,39	1,42	2,84
		G-20	1,16	2,33	0,86	1,72
		G-25	1,35	2,70	1	2
		G-25.1	1,23	2,46	1	2
		GZ-35	1,62	3,23	1,2	2,38
	Kg/h	G-30	0,92	1,83	0,68	1,35
		G-31	0,90	1,80	0,67	1,33
POTENZA TOTALE (Potere calorifico inferiore) Kw	G-110		9	18	7,1	14,2
	G-120/G-130		9,5	19	7,1	14,2
	G-150		8,5	17	7,1	14,2
	G20 / GZ35		11	22	8,1	16,2
	G25		11	22	7,3	14,6
	G25.1		10	20	7,3	14,6
	G30 / G31		11	22	8,1	16,2

Consumo dell´aria (Tabella nº2)

Mod.	Consumo d'aria necessario per la combustione Nm^3/h
BG9-05	11
BG9-10	22
BG7-05	8
BG7-10	16

Categorie, gas e presión di funzionamento (Tabella nº3)

G-900 / G-700

Paese destinatario	Categorie	Pressioni (mbar)
AT	II2H3B/P	20 ;50
BE	II2E+3+	20/25 ; 28-30/37
DE-LU	II2E3B/P	20 ; 50
DK-SE	III1a2H3B/P	8 ;20 ;30
ES	III1ace2H3+	8 ;20 ;28-30/37
FR	III1c2E+3+	8 ;20/25 ;28-30/37
FI-NO-LT-LV-EE-BG-RO-HR-TR	II2H3B/P	20 ;30
GB -PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ	II2H3+	20 ; 28-30/37
HU	II2HS3B/P	25 ; 30
IT	III1a2H3+	8 ;20 ;28-30/37
MT-CY-IS	I3B/P	30
NL	II2L3B/P	25 ; 30
PL	II2ELs3B/P	20 ;13 ;28-30

Diametro degli iniettori e regolazione (Tabella nº4)

G-700

FAMIGLIA/GAS			Potere Calorifico Inferiore		BRUCIATORE ∅ Iniettore (mm.)	BRUCIATORE H(mm)	BRUCIATORE ∅ Iniettore(mm.)	SPIA D' ACCENSIONE ∅ (mm.)
1	G-110		Kcal/m³	3.515	4,3	15	Regolabile ¾ giro	Regolabile 3 giri
	G-120			3.746				
	G-130			5.960				
	G-150			4.532				
2	G-20			8.573	2,1	20	0.40	Regolabile ½ giro
	G-25			7.372				
	G-25.1			7.000				
	GZ-35			5.851	3,0		Regolabile ¼ giro	Regolabile 1giro
3	G-30	28 mbar	Kcal/Kg	10.901	1,4	25	0.25	1,1
		50 mbar			1,25	23	0.20	
	G-31	37 mbar		11.066	1,4	25	0.25	
		50 mbar			1,25	23	0.20	

G-900

FAMIGLIA/GAS			Potere Calorifico Inferiore		BRUCIATORE ∅ Iniettore (mm.)	BRUCIATORE H(mm)	BRUCIATORE ∅ Iniettore	SPIA D' ACCENSIONE ∅ (mm.)
1	G-110		Kcal/m³	3.515	5,35	6	Regolabile giro	Tipo tappo e aperti 5 giri *
	G-120			3.746				
	G-130			5.960		13		
	G-150			4.532		6		
2	G-20			8.573	2.5	15	0.40	Regolabile ½ giro
	G-25			7.372				
	G-25.1			7.000				
	GZ-35			5.851	3.5		Regolabile ¼ giro	Regolabile 1 ½ giro
3	G-30	28 mbar	Kcal/Kg	10.901	1.65	25	0.25	1.3
		50 mbar			1.4	20	0.20	1.1
	G-31	37 mbar		11.066	1.65	25	0.25	1.3
		50 mbar			1.4	20	0.20	1.1

* Bypass de tipo tapón: bypass estándar sin parte interior para poder dejar pasar todo el caudal de gas.

1.-INSTALAZIONE

Ubicazione e livellamento

L'ubicazione e l'installazione sia elettrica che a gas, dovrà essere effettuata da un TECNICO AUTORIZZATO, rispettando le norme vigenti in ciascun paese.

- ✶ Per il corretto funzionamento dell'apparecchio, è indispensabile installare una campana estrattrice.
- ✶ Ubicare l'apparecchio in un locale ben ventilato.
- ✶ Livellare e regolare l'altezza dell'apparecchio.(Fig. 5)
- ✶ È possibile montarlo su un mobile basso. (Fig. 6)

Allacciamento gas

L'allacciamento gas dell'apparecchio deve essere eseguito sempre da un Tecnico Autorizzato, rispettando le norme di ciascun paese.

L'installazione generale deve essere dotata di un rubinetto di distribuzione e di un regolatore di pressione, in cui si consiglia installare una rubinetto d'arresto per ciascun apparecchio di consumo.

Per l'allacciamento del gas all'apparecchio, si deve utilizzare un tubo di Ø12x10mm come minimo e provvisto di un dado di ¾" nella parte finale per collegarlo in parallelo alla griglia barbecue.

Trasformazione a diversi tipi di gas

Se l'apparecchio è predisposto per un tipo di gas differente da quello che si predispone nell'installazione, si dovrà procedere nel seguente modo:

Interrompere il passaggio del gas se l'apparecchio è collegato. (Qualsiasi tipo di trasformazione delle condizioni del circuito di gas dell'apparecchio, dovrà essere sempre realizzato da un TECNICO AUTORIZZATO).

Trasformazione dei bruciatori

Sostituzione degli iniettori.

Smontare l'iniettore "A" del bruciatore (Fig. 7) e sostituirlo con uno adeguato a seconda del gas che si utilizza (Tabella 5)

Regolazione aria dei bruciatori.

Posizionare il regolatore dell'aria "B" (Fig. 7) al grado "H" (tabella 5) secondo il tipo di gas che si vuole utilizzare

Trasformazione dei bruciatori

Sostituzione degli iniettori.

Per trasformarlo ad un tipo diverso di gas, si dovrà procedere nel seguento modo (Fig. 8):

Smontare il tappo "A" sotto il quale si trova l'iniettore "B" che dovrà essere tolto e sostituirlo con l'iniettore corrispondente al gas da utilizzare (Stringere fino all'arresto).

Girare il regolatore dell'aria "C" fino a stabilizzare la fiammella.

Rimontare il tappo "A".

Regolazione del flusso minimo del rubinetto

IMPORTANTE: Prima di procedere alla regolazione, il bruciatore deve funzionare a pieno regime per circa 15 minuti.

Per il GAS NATURALE e per il GAS CITTÀ girare la vite di regolazione F (Fig. 10) in senso antiorario fino a quando la fiamma si stabilizza sulla posizione del minimo (Per il G.P.L. si stringerà fino all'arresto).

IMPORTANTE: Dopo aver adattato l'apparecchio ad un tipo diverso di gas o ad una pressione differente da quelle cui era stato regolato precedentemente, le nuove indicazioni di regolazione dovranno essere indicate in sostituzione di quelle precedenti, in modo da permettere l'identificazione evitando qualsiasi ambiguità sulle condizioni dell'apparecchio successivamente alla modificazione.

2.-USO

Accensione dell'apparecchio

- Aprire il rubinetto generale del gas.
- Premere e girare la manopola del termostato (1) (Fig. 11) in senso antiorario fino a raggiungere la posizione 1 (SPIA D'ACCENSIONE) (Fig. 9).
- Mantenere premuto il comando, e premere il piezoelettrico (3) Fig. 11) fino a quando si acende la spia d'accensione. Mantenere premunto il comando 20" fino a stabilizzare la spia d'accensione. Tutti gli apparecchi hanno un foro per procedere all'accensione manuale (2) (Fig. 11)
- Premere la manopola e girarla fino a raggiungere la posizione desiderata, MAX. POTENZA (2) (Fig. 9) e MIN. POTENZA (3) (Fig. 9).
- Per spegnere il bruciatore e la spia d'accensione, premere e girare in senso orario fino a raggiungere la posizione (0) OFF (Fig. 9)

3.-MANUTENTENZIONE

Pulizia giornaliera

Affinchè l'apparecchio si mantenga come nuovo, è conveniente seguire le seguenti istruzioni:

- ✶ Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare detersivi arenosi e abrasivi.
- ✶ Non utilizzare acqua a spruzzo per la pulizia dell'apparecchio.
- ✶ Per pulire la griglia di cottura A, si consiglia di utilizzare una spazzola con setole in acciaio inossidabile.

Elenco dei pezzi di ricambio

-1. Valvola del gas "V"
-2. Spia d´accensione "P"
-3. Coppia termica "T"

NOTA IMPORTANTE:

É molto importante che il camino di scarico non resti ostruito, neanche in modo parziale, per garantire un buon funzionamento dei bruciatori.

La sostituzione di qualsiasi componente funzionale che possa incidere sulla sicurezza dovrà essere effettuata da un TECNICO AUTORIZZATO.

Come regola generale ogni volta che si ostruisce uno qualsiasi dei componenti funzionali, si deve verificare che il rubinetto generale del gas sia chiuso e non ci sia del fuoco nei pressi dell'apparecchio.

4.-RACCOMANDAZIONI PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE



Dopo aver terminato la sua vita utile, questo prodotto non deve essere gettato in un secchio per le immondizie, ma deve essere lasciato in un punto di raccolta specifico per riufiuti elettrici ed elettronici per poter essere riciclato. Quest’informazione è confirmata dal símbolo che si trova sul prodotto, sul manuale per l’utente o sull’imballaggio.

A seconda delle sue caratteristiche, i materiali possono essere riciclati. Grazie al riciclaggio e ad altri sistemi di smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici si può contribuire in modo significativo ad aiutare e proteggere il medio ambiente.

Vi preghiamo di entrare in contatto con le autorità locali per ricevere ulteriore informazione sui punti di raccolta più vicini a voi.

Per preservare il medio ambiente, successivamente alla vita utile del vostro prodotto, depositarlo in uno dei punti destinati a ciò in accordo con la legislazione vigente in materia.

Quest’apparecchio è solo per uso professionale e deve essere utilizzato da personale specializzato.